



## ФРИТЮР

**ПИВНАЯ ДОСКА** 450 гр. 1400 ккал **850 р.**

Ассорти из гренок, колец кальмара, куриных стрипсов, луковых колец, немного зелени и чесночный соус

**ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА** 230 гр. 520 ккал **400 р.**

Луковые кольца в панировке, обжаренные во фритюре, подаются с томатным соусом

**КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ** 240 гр. 550 ккал **400 р.**

Обжаренные кусочки куриного филе в панировке, подаются с сырным соусом

**ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ** 270 гр. 650 ккал **400 р.**

Обжаренные ломтики ржаного хлеба с чесночным соусом и сырной стружкой

**КУРИНЫЕ СТРИПСЫ** 270 гр. 620 ккал **400 р.**

Обжаренное нежное куриное филе в панировке с яйцом и молоком, зелень и чесночный соус

**КАРТОФЕЛЬ ФРИ** 260 гр. 520 ккал **400 р.**

Обжаренная картофельная соломка, обсыпанная сухим луком с добавлением сырного соуса

**ПО-ДЕРЕВЕНСКИ** 260 гр. 450 ккал **400 р.**

Обжаренные картофельные дольки, подается со сладким соусом чили

**СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ** 260 гр. 850 ккал **650 р.**

В основе 150 г. сыра, панировка на основе молока, яйца, и пшеничных сухарей в добавление кислый клюквенный соус

**КОЛЬЦА КАЛЬМАРА** 200 гр. 390 ккал **500 р.**

Тихоокеанский кальмар в тонкой панировке, подается с чесночным соусом

**ФИШ-Н-ЧИПС** 350 гр. 920 ккал **550 р.**

Обжаренный картофель фри и филе минтая в панировке с яйцом и молоком

**САМОДЕЛЬНЫЕ** 300 гр. 955 ккал **750 р.**

### МИНИ-ЧЕБУРЕКИ

Три мини-чебурека ручного производства из исключительно фермерских продуктов, вы можете выбрать два варианта начинки:

- мраморная говядина
- помидор с сыром

**САМОЛЕПНЫЕ** 220 гр. 550 ккал **580 р.**

**ПЕЛЬМЕНИ** 700 ккал

Пельмени ручного производства из исключительно фермерских продуктов, вы можете отварить (будет очень вкусно и меньше калорий) или обжарить, подаются со сметаной: состав- фермерская постная говядина и свинина, не белёная мука, перец собсвенного помола, репчатый лук, йодированная соль и больше ничего.

## ГРИЛЬ, ПЕЧЬ, ПАР

**КРЕВЕТКИ** 240 гр. 225 ккал **1100 р.**

### ПО- ТАЙСКИ

Обжаренные тигровые креветки в на шпакках, с добавлением бальзамического крема. Богатое белком диетическое блюдо. Смесь приправ, крем и лимон вокруг блюда позволяет вам самостоятельно регулировать его вкус! Вес креветок 220 г.

**КРЫЛЬЯ БАРБЕКЮ** 320 гр. 600 ккал **550 р.**

Крылья, запеченые в духовке в маринаде собственного производства на основе соуса барбекю с добавлением соевого, мёда, смеси паприки и красного перца, зелени. По вашему запросу остроту можно регулировать!

**МИДИИ ТОМ ЯМ** 400 гр. 530 ккал **800 р.**

Это не суп! Хотя мог бы быть его улучшенной версией! Чилийские чёрные мидии (средние, 40/60) в густом соусе том ям собственного производства, подаются с ломтиками пшеничных гренок.

**ЗАПЕЧЁННЫЕ** 550 гр. 1170 ккал **990 р.**

### РЁБРЫШКИ

Охлажденные отборные свиные ребра, томленные в течении нескольких часов, с копченым соусом, подаются с печеным картофелем. Благодаря долгому томлению кости отделяются даже без помощи ножа, а мясо- очень нежное. Рёбер в порции 350 г, остальное- соус и дольки картофеля.

Базовая глазурь- на основе соуса барбекю и томата!

Если Вам не по душе сладкие вкусы базовых глазурей- сообщите об этом при заказе, повар учтёт пожелания

**БУРГЕР СЛОН** 550 гр. 970 ккал **900 р.**

Сложное блюдо из 16 компонентов. В основе говяжья 225г. котлета из лопатки, приправленная чёрным перцем и кориандром, выпеченная по индивидуальному заказу красная (краситель- свекла) булка без сахара, томаты, микс салатов романо и айсберг, красный лук, сыр, смесь соусов Вес котлеты 225 г. Вес бургера 470, в добавление идёт картофель фри

**БУРГЕР РВАНЫЙ** 505 гр. 1035 ккал **990 р.**

### МАМОНТ

Компонентов всего 13, процесс сложнее. В основе лежат говяжьи щёчки, томленные в течении нескольких часов в духовке с добавлением сливок и горчичного соуса, выпеченная по индивидуальному заказу чёрная (краситель- чернила каракатицы) булка без сахара, томаты, микс салатов романо и айсберг, сыр. Вес мяса 220 г. Вес бургера 430, в добавление идёт картофель фри

**КОЛБАСЫ ГРИЛЬ** 320 гр. 920 ккал **850 р.**

Основой блюда служат приготовленные на гриле две колбаски, изготовленные для нас на заказ- из говядины и говядины с добавлением курицы и сыра. Гарниром служат запеченные дольки картофеля, аккомпонентом идут квашеная капуста и маринованные огурцы. Соусы- горчица, хрен и томатный

**ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ** 280 гр. 385 ккал **550 р.**

**ИЛИ С КРЕВЕТКАМИ** 270 гр. 330 ккал **600 р.**

Салат, знакомый всем, в основу на выбор идёт или 120 г. тигровых креветок или столько же нежирного куриного филе, микс-салат айберг и романо, черри, пармезан и соус цезарь собственного производства из 8 компонентов

## ЗАКУСКИ, СНЕКИ, СОУСЫ

**МЯСО К ПИВУ** 50 гр. 270 ккал **540 р.**

Тонкий край говядины, высушенный со смесью различных перцев и приправ, подаётся нарезанными ломтиками с бальзамическим кремом. Мясо сушится у нас в течении месяца, его количество ограничено

**НАЧОС КЛАССИКА** 130 гр. 490 ккал **300 р.**

### ИЛИ БАРБЕКЮ

**ОРЕШКИ АССОРТИ** 140 гр. 760 ккал **600 р.**

Сухие снеки, начос подаётся с сырным соусом, а орехи подаются, не смешиваясь, 4 видов: фисташки, в глазури с васаби, в глазури с паприкой и классический арахис

**СОУСЫ** 30 гр. **70 р.**

томатный | барбекю | чесночный | сладкий чили | сырный | медово-горчичный | горчичный | шрирача

## УДИВИТЕЛЬНОЕ

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ БЛЮДО** ??? ккал **1500**

### С ИСКУССТВЕННЫМ ИНТЕЛЛЕКТОМ

Позвольте нашему повару удивить вас гастрономическим хулиганством!

От вас потребуется сообщить:

- примерное количество килокалорий

- на какие продукты у вас аллергия

- какие продукты хотели бы видеть в своём блюде

Мы загрузим ваши пожелания в искусственный интеллект, затем повар адаптирует творчество машины: ИИ не способен ощущать вкус, запах или текстуру еды. Его предложения - результат анализа текстов, а не реального опыта. Поэтому он иногда предлагает странные сочетания продуктов, невыполнимые процессы или красивые, но нереализуемые рецепты.

Подобное блюдо требует не только мастерства повара, но и времени- уточните на баре загрузку кухни.

**Подробнее о поваре и продуктах мы рассказываем на обороте меню!**

# О ПОВАРЕ

## КОНОПАТОВА ЕЛЕНА ВИКТОРОВНА

Елена - повар 5го разряда, пищевой технолог с красным дипломом. Работает в барах и ресторанах с 16 лет, имеет за плечами 25 лет опыта, включая работу сушефом в крупных московских ресторанах. Каждый день без выходных она заботится о вас:

### КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ВХОДЯЩЕЙ ПРОДУКЦИИ

Мимо зоркого глаза Елены не проскочит ни одна ошибка поставщика, будь-то надорванная упаковка, или странный внешний вид

### ВЫБОР ПРОДУКТОВ

Выбор продуктов Елена осуществляет очень разборчиво, первоначально осуществляя закупку небольшого количества, пробуя и угощая других сотрудников. Для меню используются только проверенные продукты. Часто небольшие кафе используют одного поставщика продуктов, Елена использует 8 (самые известные Сладкая Жизнь, Марр Руссия, Айсберг, Метро, Милари) и будто этого мало, лично ездит и закупает производимые для нас на заказ полуфабрикаты и отдельные продукты- такой подход пришёлся бы ко двору скорее именитому ресторону, когда только успеваает?

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД

Елена следит стабильностью и временем подачи, сроками хранения, вовремя меняет масло (скажем ей спасибо за низкий каллораж фритюра из-за этого) и что, важно, готовит вам с хорошим настроением- она всегда на позитиве!

# ПРОДУКТЫ

Здесь мы опишем регионы продуктов, интересно же представить откуда появилось блюдо на столе?

**ГОВЯДИНА** Владимирская, Белгородская, Оренбургская и Нижегородская область.

**СВИНИНА** Белгородская область

**КРЕВЕТКИ** Калининградская область, выловлены- Атлантика и Тихоокеанский регион.

**КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ И ФИЛЕ** Ставропольский край, Московская область

**РЫБА** Якутия

**ОВОЩИ, РАЗНЫЕ: ЛУК, КАРТОФЕЛЬ, ПОМИДОРЫ, ЧЕРРИ,**

**ОГУРЦЫ, МОРКОВЬ И ДРУГИЕ**- разные регионы России, зависит от сезона

**ЗЕЛЕНЬ** Московская область

**САЛАТ АЙСБЕРГ , РОМАНО** Иран

**СЫР** Московская область

**МУКА** Пензенская и Липецкая область

**КАЛЬМАР** Выловлен в Тихоокеанском регионе

**ЯГОДЫ** Московская область

## ОБ АРТЕЛИ БРАТЬЕВ ПУШКАРЁВЫХ

Одним из наших поставщиков является необычная Артель, занимающаяся производством замороженных продуктов высочайшего качества. Неоднократно Артель становилась (и становится!) призёром всевозможных выставок, её продукцию высоко ценят знающие люди. Все продукты закупаются у небольших фермерских хозяйств, мы расскажем про некоторые из них.

### ПРО МЯСО

Свинина поступает из Белгородской области, говядина- из Владимирской. От забоя до поступления на производство Артели проходит не более 48 часов

### ПРО РЫБУ

Северная рыба- щука белокровная, чир, омуль, муксун - из Якутии. Лосось, в основном сёмга, не садковая, дикая

### ПРО МУКУ

Не белёная натуральная (полезная) мука, из твёрдых сортов пшеницы из Пензенской или Липецкой области

### ПРО ПРОИЗВОДСТВО И КОНСЕРВАЦИЮ

Не использует никаких красителей, усилителей или стабилизаторов вкуса. Для консервации используется только заморозка

### ЧТО ПОПРОБОВАТЬ ЗДЕСЬ И МОЖНО ЛИ ЗАКАЗАТЬ ДОМОЙ

В меню представлены пельмени с разными способами приготовления, чебуреки и колбасы: они делаются по нашему индивидуальному заказу.

Заказать у ребят можно на [www.artbp.ru](http://www.artbp.ru).



# МЕНЮ КУХНЯ

Уважаемые гости! Аналогичное меню есть на [slonymamonti.ru](http://slonymamonti.ru) (QR код на салфетнице) и досках на баре (кроме коктейлей)

Печатная версия сделана для Вашего удобства. Пожалуйста, не портите её намеренно!

+7 (495) 625-05-46

УЛ. МАРОСЕЙКА, ДОМ 13, СТР. 1